

EVALUASI PEMENUHAN KRITERIA CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB) DI BELIBIS *COFFEE* DI DESA GIRI MULYO

Silvina Nander¹, Sahrial¹, Fera Oktaria¹

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui proses produksi di Belibis Coffee di desa Giri Mulyo, untuk mengevaluasi penerapan CPPB pada Belibis Coffee dan memberikan usulan rekomendasi perbaikan yang dapat dilakukan/diterapkan di Belibis Coffee. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan RCA (Root Cause Analysis) Tools 5 why. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan proses produksi kopi bubuk dimulai dari penyortiran buah, perimbangan, penjemuran, pengupasan kulit, sortasi, penyangraian (Roastin), pendinginan biji sangrai, penghalusan/penggilingan biji kopi, pengayakan dan pengemasan. Dari hasil evaluasi persyaratan CPPB menunjukkan 73,82% terpenuhi dan 26,17% tidak terpenuhi. Hasil penilaian IRTP menunjukkan di level 4 dengan jumlah minor 0, mayor 2, serius 4 dan kritis 5. Rekomendasi perbaikan yang diberikan kepada pihak Belibis Coffee yaitu melengkapi fasilitas IRT, membuat jadwal piket kegiatan pembersihan, membuat peraturan untuk karyawan, mengikuti penyuluhan keamanan pangan (PKP), dan memasang poster peringatan untuk karyawan.
Kata kunci : CPPB, Belibis *Coffee*, RCA, 5 WHY

ABSTRACT

This study was conducted to determine the production process at Belibis Coffee in Giri Mulyo village, to evaluate the application of CPPB to Belibis Coffee and to provide recommendations for improvements that can be made/applied in Belibis Coffee. The data used in this study are primary data and secondary data. The research method used is descriptive research with RCA (Root Cause Analysis) Tools 5 why. Based on the results of the research, the production process of ground coffee starts from fruit sorting, balancing, drying, skin peeling, sorting, roasting (Roastin), cooling roasted beans, grinding / grinding coffee beans, sifting and packaging. From the results of the evaluation of the CPPB requirements, it shows that 73.82% are fulfilled and 26.17% are not fulfilled. The results of the IRTP assessment show that at level 4 with a number of minor 0, mayor 2, serious 4 and critical 5. Recommendations for improvement given to Belibis Coffee are completing IRT facilities, making picket schedules for cleaning activities, making regulations for employees, attending food safety counseling (PKP), and put up warning posters for employees.

Keyword : CPPB, Belibis *Coffee*, RCA, FIVE WHY

PENDAHULUAN

Keamanan pangan merupakan hal yang penting bagi setiap industri pangan termasuk pelaku UMKM untuk menghindari keracunan pangan bagi konsumen. Menurut Ningsih (2014) penyebab keracunan pangan banyak disebabkan oleh kebersihan perorangan yang buruk, cara penanganan makanan tidak sehat dan perlengkapan pengolahan makanan tidak bersih. Keracunan pangan tidak hanya berimbas pada kesehatan konsumen tetapi juga berimbas pada kelangsungan bisnis

perusahaan dikemudian harinya, padahal masyarakat saat ini, cenderung mulai mengutamakan produk pangan yang aman dan higienis untuk dikonsumsi.

Pangan yang aman dan bermutu merupakan hak asasi setiap manusia, tidak terkecuali pangan yang dihasilkan oleh UMKM (IRT).

Salah satu masalah yang timbul dalam masyarakat yakni banyaknya beredar produk yang UMKM tidak memiliki izin dari Dinas Kesehatan. Kebanyakan dari pelaku usaha UMKM menyadari hal tersebut tetapi karena usaha mereka sudah berjalan maka banyak pelaku usaha UMKM yang mengelabui aparat kepolisian dan BPOM. Sehingga banyak ditemui produk pangan yang tidak memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan (Bahan Tambahan Pangan, cemaran mikroba, tanggal kadaluwarsa), masih banyak kasus keracunan, masih rendahnya pengetahuan, keterampilan dan tanggung jawab produsen pangan tentang mutu dan keamanan pangan serta rendahnya kepedulian konsumen itu sendiri. Untuk itu suatu produk UMKM khususnya produk pangan harus sesuai dengan standar agar aman dikonsumsi (Hermanu, 2014).

Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi. CPPB merupakan salah satu faktor penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan keamanan pangan yang ditetapkan untuk pangan dan sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang berskala kecil, sedang, maupun yang berskala besar. Melalui CPPB ini, industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu dan aman dikonsumsi, kepercayaan masyarakat akan meningkat dan industri pangan yang bersangkutan akan berkembang pesat (BPOM, 2012).

CPPB-IRT mencakup 14 aspek, yaitu: lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan higienis karyawan, kesehatan dan hygiene karyawan, pemeliharaan dan program higienis, sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan. Penerapan CPPB-IRT pada sebuah usaha pengolahan pangan memiliki banyak keuntungan, diantaranya meningkatkan kepercayaan pelanggan, image dan kompetensi perusahaan/organisasi, kesempatan IRT untuk memasuki pasar global melalui produk/kemasan yang bebas bahan beracun (kimia, fisik dan biologi), serta meningkatkan wawasan dan pengetahuan tentang produk (BPOM, 2012).

Belibis coffee merupakan salah satu industri yang bergerak dibidang usaha yang memproduksi Kopi olahan Arabika. industri ini didirikan pada tahun 2019 oleh bapak Despri Wandi, industri ini berada di Desa Giri Mulyo, RT 05, Kecamatan Kayu Aro Barat, Kabupaten Kerinci, Provinsi Jambi. Belibis Coffee memiliki pekerja 4 orang yang terlibat dalam setiap tahap produksi mulai dari penanganan bahan baku, penjemuran, sortasi, dan pengemasan.

Belibis coffee melakukan produksi dalam 1 bulan (22 hari) kerja, Belibis Coffe mengolah produk dari hasil pengolahan buah kopi menjadi produk kopi beras (green bean) dengan menggunakan metode pengolahan secara kering (Natural) dengan kapasitas produksi Green bean Natural sebanyak 750 kg/bulan yang membutuhkan buah cerry sebanyak 4,5 ton/bulan. Untuk itu industri Belibis coffee ini perlu

mengurus izin SPP-IRT agar semakin meyakinkan konsumen bahwa produk ini aman dan layak untuk dikonsumsi.

Pada Industri Belibis coffee saat ini belum mempunyai Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Untuk mendapatkan SPP-IRT, Industri harus menerapkan Kriteria CPPB yang tercantum pada peraturan kepala BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206, Tentang Cara Produksi Pangan yang baik pada UMKM. CPPB ini sangat penting karena dapat melindungi masyarakat dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya pangan yang mengancam kesehatan.

METODE

Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilakukan Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari 2022, penelitian ini dilakukan di Belibis Coffee bertempat di desa Giri Mulyo, RT 05, Kecamatan Kayu Aro Barat, Kabupaten Kerinci, Provinsi Jambi.

Prosedur Penelitian

Penelitian ini termasuk dalam penelitian deskriptif. Penelitian deskriptif adalah penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi saat sekarang tanpa memberikan perlakuan khusus terhadap peristiwa tersebut.

Jenis dan sumber data

Jenis data yang digunakan pada penelitian ini adalah data kualitatif. Penelitian kualitatif adalah salah satu prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa ucapan atau tulisan dan perilaku orang-orang yang diamati.

Ada dua jenis data yang harus diproses dan dianalisis untuk mendapatkan hasil penelitian berkualitas tinggi yaitu:

A. Data Primer

Data primer diperoleh dari peninjauan langsung pada objek penelitian dan wawancara pada pihak Belibis *Coffee* dengan daftar pertanyaan yang terkait.

B. Data sekunder

Data sekunder adalah data yang dikumpulkan dan disatukan oleh studi sebelumnya atau yang diterbitkan oleh instansi lainnya dan bisa diperoleh melalui catatan, arsip, jurnal, situs internet dan buku referensi.

Teknik Pengumpulan Data

Untuk mendapatkan macam data yang dibutuhkan dalam penelitian, peneliti menggunakan beberapa teknik pengumpulan data, antara lain:

1. Studi Pustaka

Pengumpulan data yang dilakukan dengan membaca, literatur, jurnal-jurnal, referensi yang berkaitan dengan penelitian.

2. Penelitian Lapangan

Pengambilan data dilakukan langsung dengan mendatangi lokasi penelitian dan melakukan kegiatan pengumpulan data yang terdiri atas kegiatan berikut:

- a. Wawancara
Memberikan sejumlah pertanyaan terstruktur kepada beberapa karyawan maupun orang-orang yang bekerja disana. Daftar pertanyaan akan terkait mengenai informasi yang dibutuhkan dalam penelitian.
- b. Pengamatan Langsung Terhadap Objek (Observasi)
Suatu cara untuk mendapatkan data atau informasi dengan melakukan pengamatan langsung di tempat penelitian dengan mengamati sistem atau cara kerja, proses produksi dari awal sampai akhir, dan kegiatan pengendalian kualitas.

Metode Pengolahan Data

Penelitian ini diawali dengan melakukan analisis kondisi awal industri, penyusunan indikator penilaian, selanjutnya penilaian aspek persyaratan CPPB-IRT, rangkuman pencapaian kondisi penerapan CPPB-IRT, penilaian level IRTP, lalu mengelompokkan kategori penyimpangan, kemudian pencarian akar masalah dan rekomendasi perbaikan Industri.

1. Identifikasi Kondisi Industri

Identifikasi kondisi Belibis *coffee* saat ini dilakukan dengan proses wawancara menggunakan beberapa daftar pertanyaan yang berkaitan dengan Belibis *coffee*. Tujuan dilakukannya identifikasi adalah untuk melihat dan mengetahui kondisi lingkungan yang terawat, bersih dan terhindar dari debu. Bangunan yang bersih, dinding yang terawat, langit-langit yang bersih dan fasilitas produksi secara umum dalam pengolahan kopi bubuk saat ini.

2.

P

enyusunan Indikator Penilaian

Penyusunan indikator penilaian bertujuan untuk mengetahui bagian-bagian aspek yang tidak sesuai dengan pedoman CPPB-IRT. Indikator penilaian ketidaksesuaian terhadap aspek persyaratan, terbagi menjadi lima (5) antara lain sebagai berikut:

1. Aman adalah keadaan di perusahaan sudah sesuai dengan persyaratan.
2. Minor (dapat) adalah tingkat ketidaksesuaian yang mempunyai potensi mempengaruhi mutu (*wholesomeness*) produk pangan IRTP.
3. Mayor (sebaiknya) adalah tingkat ketidaksesuaian yang mempunyai potensi mempengaruhi efisiensi pengendalian keamanan produk pangan IRTP.
4. Serius (seharusnya) adalah tingkat ketidaksesuaian yang mempunyai potensi mempengaruhi keamanan produk pangan IRTP.
5. Kritis (harus) adalah tingkat ketidaksesuaian yang akan mempengaruhi keamanan produk pangan IRTP secara langsung dan/atau merupakan persyaratan yang wajib dipenuhi.

3. Penilaian Aspek Persyaratan CPPB

Penilaian aspek Persyaratan CPPB akan dilakukan dengan menilai aspek yang tidak sesuai dengan persyaratan berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. Tujuannya adalah untuk mengetahui persyaratan apa saja yang belum terpenuhi.

4. Rangkuman Pencapaian Kondisi Penerapan CPPB-IRT

Rangkuman pencapaian kondisi penerapan CPPB-IRT ini dilakukan dengan cara merangkum hasil dari penilaian aspek persyaratan CPPB-IRT, Hasil dari rangkuman ini kemudian dihitung menggunakan GAP analisis (analisis kesenjangan) yang mana penilaian ini adalah suatu alat yang membantu perusahaan untuk membandingkan kinerja aktual dengan kinerja yang diharapkan. Penilaian ini menggunakan GAP *analysis* (analisis kesenjangan) yang mana penelitian adalah suatu alat yang membantu perusahaan untuk membandingkan kinerja aktual dengan kinerja yang diharapkan. Rumus yang digunakan untuk menghitung tingkat kesesuaian adalah (Wahyuni,2014).

$$TK = \frac{\sum Xi}{\sum Yi} \times 100\%$$

Dimana: TK : Tingkat Kesesuaian

$\sum Xi$: Skor penilaian kinerja

$\sum Yi$: Skor penilaian harapan

5. Penilaian Level IRTP

Penilaian level IRTP dilakukan dengan menggunakan daftar periksa berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012. Kemudian Level IRTP dapat ditentukan berdasarkan tingkat Minor, Mayor, Serious, Kritis Pada Tabel.

Tabel. Pembagian Nilai Industri Rumah Tangga (IRTP)

Level IRTP	Frekuensi Audit Internal	Jumlah Penyimpangan (Maksimal)			
		Minor	Mayor	Serius	Kritis
Level I	Setiap dua bulan	1	1	0	0
Level II	Setiap Bulan	1	3-4	0	0
Level III	Setiap dua minggu	NA	>4	1-4	0
Level IV	Setiap hari	NA	NA	>5	>1

6. Pengelompokkan Kategori

Aspek	Ketidaksesuaian Persyaratan CPPB
Minor	
Mayor	<p align="center">Bangunan dan Fasilitas</p> <ol style="list-style-type: none"> Ruang produksi di Belibis <i>Coffee</i> sempit. Permukaan langit-langit tidak rata, berwarna gelap, dan tidak menggunakan cat tahan panas. Jendela dan pintu tidak dilengkapi dengan kain kasa Desain pintu membuka kedalam sehingga debu atau kotoran terbawa masuk kedalam ruangan pengolahan Permukaan jendela tidak rata, halus, berwarna terang
	<p align="center">Kesehatan dan higiene karyawan</p> <ol style="list-style-type: none"> karyawan dibagian produksi pangan masih menggunakan jam tangan, cincin, kalung, gelan dan perhiasan lainnya.
	<p align="center">Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi</p> <ol style="list-style-type: none"> Karyanwan tidak bertanggung jawab terhadap kegiatan pembersihan
Serius	<p align="center">Lokasi dan Lingkungan Produksi</p>

	<p>1. Tempat sampah tidak selalu tertutup</p> <p style="text-align: center;">Bangunan dan fasilitas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. langit-langit masih terdapat jelaga dan sarang laba-laba 2. pintu jendela tidak dilengkapi dengan kain kasa 3. pintu didesai membuka ke dalam sehingga memungkinkan debu terbawa ke dalam ruang produksi. 4. Jendela tidak dilengkapi dengan kasa 5. Jendela tidak didesain dengan baik sehingga debu menumpuk 6. Lubang angin terdapat sarang laba-laba, kotor dan berdebu 7. Lubang angin tidak dilengkapi dengan kain kasa 8. Tidak tersedianya kelengkapan sarana cuci tangan seperti tidak adanya alat pengering tangan setelah mencuci tangan <p style="text-align: center;">Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sarana cuci tangan tidak dilengkapi dengan alat pengering tangan. 2. Sarana cuci tangan seharusnya dilengkapi dengan tempat sampah yang tertutup. 3. Tidak diberi peringatan mencuci tangan setelah menggunakan toilet 4. Tidak ada karyawan yang bertanggung jawab terhadap kegiatan pembersih dan pencucian peralatan produksi <p style="text-align: center;">Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak terdapat program hgiene dan sanitasi yang dilakukan secara berkala
	<p style="text-align: center;">Pencatatan dan dokumentasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pemilik tidak mencatat pembersihan dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan karyawan, dan pelatihan karyawan.
Kritis	<p style="text-align: center;">Fasilitas dan Kegiatan Higiene Sanitasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak tersedia tempat sampah tertutup. <p style="text-align: center;">Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lubang-lubang dan selokan yang memungkinkan masuknya hama tidak ditutup 2. Jendela, pintu dan lubang angin tidak dilapisi dengan kain kasa. 3. Tidak tersedia tempat sampah yang tertutup
	<p style="text-align: center;">Penyimpanan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Penyimpanan bahan baku dan produk akhir tidak diberi tanda sistem <i>First In First Out</i> (FIFO) dan <i>First Expired First Out</i> (FEFO).
	<p style="text-align: center;">Pengendalian Proses</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Belum menentukan tanggal kadaluarsa. 2. Belum mencatat tanggal produksi. 3. Belum menentukan kode produksi.
	<p style="text-align: center;">Pelabelan Pangan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak mencantumkan tanggal kadaluarsa, kode produksi dan nomor P-IRT.
	<p style="text-align: center;">Pengawasan Oleh Penanggung Jawab</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pemilik atau penanggung jawab tidak memiliki/mempunyai sertifikat penyuluhan keamanan pangan (PKP).
	<p style="text-align: center;">Pelatihan karyawan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pemilik atau penanggung jawab tidak pernah mengikuti penyuluhan

	tentang cara produksi pangan yang baik (CPPB).
2.	IRTP tidak memiliki program/kegiatan pelatihan keamanan pangan untuk karyawan.

7. Ketidaksesuaian Persyaratan CPPB

Pengelompokan kategori Ketidaksesuaian Persyaratan CPPB dengan kategori penyimpangan minor, mayor, serius dan kritis pada setiap aspek persyaratan berdasarkan dengan rangkuman pencapaian kondisi penerapan CPPB-IRT dan penilaian level IRTP.

8. Pencarian Akar Masalah

Kategori ketidaksesuaian minor, mayor, serius dan kritis yang didapatkan dari hasil analisis dikonfirmasi kebenarannya dengan pihak perusahaan. Setelah dikonfirmasi, pencarian akar masalah dilakukan dengan menggunakan *Root Cause Analysis* dan *5 Why Methods*.

Menurut Luckyta (2012) dalam memanfaatkan RCA terdapat empat langkah yang harus dilakukan yaitu:

1. Mengidentifikasi dan memperjelas definisi *undesired outcome* (suatu kejadian yang tidak diharapkan).
2. Mengumpulkan data.
3. Menempatkan kejadian-kejadian dan kondisi-kondisi pada *event and casual factor*.
4. Lanjutkan pertanyaan “mengapa” untuk mengidentifikasi *root causes* yang paling kritis.

9. Rekomendasi Perbaikan

Pada Tahap ini didapatkan solusi dari hasil analisis penyebab ketidaksesuaian aspek persyaratan CPPB-IRT dan diharapkan solusi yang diberikan pada penelitian ini dapat membantu Belibis *Coffee* dalam memahami dan mencapai cara produksi yang baik untuk Belibis *Coffe*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Rangkuman Pencapaian Kondisi Penerapan CPPB-IRT

Berdasarkan hasil evaluasi, total persyaratan yang harus dipenuhi adalah sebanyak 149 persyaratan. Persyaratan yang telah dipenuhi adalah 98 persyaratan dan persyaratan yang belum terpenuhi 51 persyaratan. Setelah dihitung menggunakan GAP Analysis didapatkan hasil persentase penerapan kesesuaian CPPB-IRT di Belibis Coffee yaitu sebesar 73,82% dan ketidaksesuaian pada persyaratan adalah sebesar 26,17%.

B. Pengelompokan kategori ketidaksesuaian persyaratan CPPB

Pengelompokan kategori ketidaksesuaian persyaratan merupakan pengelompokan elemen-elemen yang belum terpenuhi berdasarkan kategori yaitu minor (dapat), mayor (sebaiknya), serius (seharusnya) dan kritis (harus) berdasarkan hasil dari rangkuman pencapaian kondisi penerapan CPPB-IRT dan penilaian level IRTP. Pengelompokan kategori ketidaksesuaian persyaratan CPPB dapat dilihat pada Tabel 1.

C. Penilaian Level IRTP

Penilaian Level IRTP dilakukan dengan menggunakan daftar periksa berdasarkan PERKA BPOM RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012. Hasil dari identifikasi level IRTP Belibis Coffee didapatkan hasil dengan jumlah ketidaksesuaian Minor 0, ketidaksesuaian Mayor 2, ketidaksesuaian Serius 4, dan kritis 5. Hasil rangkuman penentuan level IRTP Belibis Coffee dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 asil Penentuan Level Belibis Coffee 4, dan ketidaksesuaian Kritis 5. Hasil rangkuman penentuan level IRTP Belibis Coffee dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Penentuan Level Belibis Coffee

No.	Kategori Penilaian	Jumlah Hasil Penilaian
1.	Minor	0
2.	Mayor	2
3.	Serius	4
4.	Kritis	5

D. Identifikasi Akar Masalah

1. Ketidakesuaian Mayor

a) Bangunan dan Fasilitas

1. Ruang produksi yang digunakan untuk proses produksi sempit
Why 1 : menggunakan rumah/tempat tinggal sebagai tempat produksi
Why 2 : belum memiliki bangunan yang sesuai sebagai tempat produksi
Why 3 : belum memiliki anggaran dana yang cukup
2. Permukaan langit-langit tidak rata, berwarna gelap, dan tidak menggunakan cat yang tahan lama
Why 1 : kurang anggaran dana untuk memperbaiki bangunan
Why 2 : Pemilik belum tahu cara untuk mengalokasikan keuntungan
3. Jendela dan pintu tidak dilengkapi dengan kain kasa
Why 1 : Kurang mengetahui tentang pentingnya pemakaian kain kasa
Why 2 : Belum pernah mengikuti pelatihan CPPB
4. Desain pintu membuka kedalam sehingga debu atau kotoran terbawa masuk kedalam ruangan pengolahan
Why 1 : Pintu didesain membuka kedalam
Why 2 : Menggunakan rumah/tempat tinggal sebagai tempat produksi
Why 3 : Belum memiliki bangunan untuk tempat produksi sendiri.
Why 4 : Belum memiliki dana yang cukup untuk memperbaiki pintu
5. Permukaan jendela tidak rata, halus dan berwarna terang
Why 1 : Kurangnya anggaran dana untuk bangunan
Why 2 : Kurang mengelola keuntungan yang didapatkan
Why 3 : Belum pernah mengikuti pelatihan CPPB

b) Kesehatan dan Higiene Karyawan

1. Karyawan dibagian produksi pangan masih menggunakan jam tangan dan perhiasan
Why 1 : belum terdapat aturan tentang larangan pemakaian jam tangan dan perhiasan.
Why 2 : belum pernah mengikuti pelatihan CPPB

c) Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi

1. Tidak ada karyawan yang bertanggung jawab pada kegiatan pembersihan dan sanitasi

Why 1 : belum mempunyai jadwal piket

Why 2 : kurangnya kesadaran dari pekerja dan pihak industri tentang kebersihan.

2. Ketidaksesuaian Serius

a) Lokasi dan lingkungan produksi

1. Tempat sampah tidak tertutup

Why 1 : Tidak tersedia tempat sampah yang tertutup

Why 2 : Kurang mengetahui tentang pentingnya tempat sampah tertutup

Why 3 : Belum pernah mengikuti pelatihan CPPB.

b) Bangunan dan fasilitas

1. Pada langit-langit masih terdapat jelaga dan sarang laba-laba

Why 1 : pada saat produksi menghasilkan asap dan tidak langsung dibersihkan

Why 2 : tidak ada pembersihan setelah dilakukannya proses produksi

Why 3 : Memberikan jadwal pembersihan untuk membersihkan tempat produksi

2. Pintu, jendela tidak dilengkapi dengan kain kasa

why 1 : Belum mengetahui tentang pentingnya pemakaian kain kasa.

Why 2 : Belum pernah mengikuti pelatihan CPPB

3. Pintu ruang produksi didesain kedalam sehingga debu dari luar terbawa kedalam ruang, produksi dari pintu ruang produksi selalu dalam keadaan terbuka saat melakukan produksi.

Why 1 : pintu didesain membuka kedalam

Why 2 : menggunakan rumah/tempat tinggal sebagai tempat produksi

Why 3 : belum memiliki bangunan untuk tempat produksi sendiri

Why 4 : belum memiliki dana yang cukup untuk memperbaiki pintu

4. Jendela tidak didesain dengan baik sehingga debu menumpuk

Why 1 : Tidak dilengkapi kain kasa

Why 2 : Belum mengetahui tentang pentingnya pemakaian kain kasa.

Why 3 : Belum pernah mengikuti pelatihan CPPB

5. Lubang angin terdapat sarang laba-laba, kotor dan berdebu

Why 1 : Tidak dilengkapi kain kasa

Why 2 : Belum mengetahui tentang pentingnya pemakaian kain kasa.

Why 3 : Belum pernah mengikuti pelatihan CPPB

6. Tidak tersedianya kelengkapan sarana cuci tangan seperti tidak adanya alat pengering tangan setelah mencuci tangan.

Why 1 : Belum mengetahui pentingnya kebersihan tangan setelah dari toilet

Why 2 : hanya tersedia sabun cuci tangan

Why 3 : Belum pernah mengikuti pelatihan CPPB

d). Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi

1. Sarana cuci tangan tidak dilengkapi dengan alat pengering tangan

Why 1 : sarana hanya dilengkapi dengan sabun cuci piring/ sabun batangan

Why 2 : belum mengetahui tentang pentingnya pengering tangan setelah mencuci tangan

Why 3 : belum pernah mengikuti pelatihan CPPB

2. Sarana cuci tangan tidak dilengkapi dengan tempat sampah yang tertutup

Why 1 : belum mengetahui tentang kegunaan tempat sampah tertutup

Why 2 : belum pernah mengikuti pelatihan CPPB

3. Tidak diberi peringatan mencuci tangan setelah menggunakan toilet

Why 1 : Kurangnya kesadaran dan pengetahuan tentang pentingnya peringatan harus mencuci tangan

Why 2 : Belum pernah mengikuti pelatihan CPPB.

4. Tidak ada karyawan yang bertanggung jawab terhadap kegiatan pembersih dan pencucian peralatan produksi

Why 1 : Belum mempunyai jadwal piket

Why 2 : belum pernah mengikuti pelatihan CPPB

e). **Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi**

1. Tidak terdapat program higiene dan sanitasi yang dilakukan secara berkala

Why 1 : Tidak ada program higiene dari pemilik

Why 2 : Kurang kesadaran dari pemilik akan pentingnya kebersihan

Why 3 : Belum pernah mengikuti pelatihan CPPB.

2. **Pencatatan dan dokumentasi**

1. Pemilik tidak mencatat pembersihan dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan karyawan, dan pelatihan karyawan

Why 1 : Kurang mengetahui tentang pentingnya arsip dan dokumentasi

Why 2 : Belum pernah mengikuti pelatihan CPPB.

2. **Ketidaksesuaian Kritis**

a) **Fasilitas dan Kegiatan Higiene Sanitasi**

1. Tidak tersedianya tempat sampah yang tertutup

Why 1 : Belum mengetahui pentingnya tempat sampah tertutup

Why 2 : Belum mengikuti pelatihan CPPB

b) **Pemeliharaan dan program Higiene dan Sanitasi**

1. Tidak tersedianya tempat sampah yang tertutup.

Why 1 : Belum mengetahui pentingnya tempat sampah tertutup

Why 2 : Belum mengikuti pelatihan CPPB

c) **Penyimpanan**

1. Penyimpanan bahan baku dan produk akhir tidak diberi tanda sistem *First In First Out* (FIFO) dan *First Expired Out* (FEFO)

Why 1 : Kurang mengetahui pentingnya tanda peringatan

Why 2 : Belum pernah mengikuti pelatihan CPPB

d) **Pengendalian Proses**

1. Belum menentukan tanggal kadaluarsa

Why 1 : Pihak industri belum memahami cara penentuan kadaluarsa pada produk

Why 2 : Belum pernah mengikuti pelatihan CPPB

2. Belum menentukan tanggal produksi

Why 1 : Pihak industri belum mengetahui pentingnya menyantumkan tanggal produksi

Why 2 : Produksi yang tidak terus menerus dan sesuai pesanan

Why 3 : Belum pernah mengikuti pelatihan CPPB

3. Belum menentukan kode produksi

Why 1 : Belum mengetahui pentingnya kode produksi pada suatu produk.

Why 2 : Belum pernah mengikuti pelatihan CPPB

e) Pelabelan pangan

1. Tidak menentukan tanggal kadaluarsa, kode produksi dan nomor P-IRT

Why 1 : Pihak industri tidak mengetahui hal-hal apasaja yang harus dicantumkan kedalam label kemasan

Why 2 : Belum pernah mengikuti pelatihan CPPB

f) Pengawasan oleh penanggung jawab

1. Pemilik atau penanggung jawab tidak pernah mengikuti penyuluhan tentang cara produksi pangan yang baik (CPPB).

Why 1 : Belum pernah mengikuti pelatihan CPPB

g) Pelatihan karyawan

1. Pemilik/penanggung jawab tidak pernah mengikuti penyuluhan tentang cara produksi pangan yang baik (CPPB)

Why 1 : Pemilik kurang akan informasi mengenai pelatihan/seminar tentang (CPPB) atau pengolahan pangan

Why 2 : Pemilik belum mengetahui pentingnya pelatihan CPPB

2. IRTP tidak memiliki program/kegiatan pelatihan keamanan pangan untuk karyawan

Why 1 : Pemilik belum mengetahui pentingnya pelatihan keamanan pangan (PKP)

E. Rekomendasi Perbaikan

1. Membuat catatan pembersih untuk karyawan

Pembersihan bangunan dan fasilitas produksi perlu dilakukan secara berkala, bila perlu dilakukan pencatatan, pencatatan pembersihan dapat berisi tanggal, nama petugas dan keterangan. Dapat dilihat pada Tabel Tabel Pencatatan Pembersih/ jadwal

No.	Tanggal	Petugas	Keterangan

2. Melengkapi pintu, jendela dan lubang angin dengan kain kasa

Perbaikan untuk pintu, jendela dan lubang angin dengan memasang kain kasa untuk menghindari masuknya hama dan menghindari masuknya cemaran dari luar. Rekomendasi kain kasa

3. Melengkapi sarana cuci dan pengering tangan

Perbaikan untuk sarana cuci tangan pada ruang produksi dengan menyediakan sarana cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun pencuci tangan dan alat pengering pada tempat IRT. Mencuci tangan menggunakan sabun sebelum dan sesudah menangani bahan pangan untuk menghindari terjadinya kontaminasi silang antara pekerja dan produk pangan, mengeringkan tangan setelah mencuci tangan diperlukan untuk menghindari kontaminasi melalui tangan yang masih basah. Rekomendasi alat pengeringan tangan

4. Tempat sampah tertutup

Perbaikan untuk tempat sampah adalah dengan menyediakan tempat sampah yang tertutup untuk menghindari pencemaran pada lingkungan yang disebabkan dari tempat sampah yang terbuka dan juga untuk menjaga kebersihan pada lingkungan. Rekomendasi perbaikan tempat sampah

5. Mengikuti penyuluhan keamanan pangan untuk karyawan

Penyuluhan terhadap karyawan mengenai CPPB penting dilakukan agar karyawan mendapat pemahaman akan pentingnya kegiatan higiene dan sanitasi. Meningkatnya pemahaman karyawan terhadap pelaksanaan CPPB, dapat menjaga kebersihan lingkungan produksi sehingga meningkatkan mutu keamanan produk.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian didapat kesimpulan sebagai berikut :

1. Proses produksi di Belibis Coffee adalah Biji kopi, Penyortiran buah, Perimbangan, Penjemuran, Pengupasan kulit, Sortasi, Penyangraian (Roasting), Pendinginan biji sangrai, Penggilingan, Pengayakan, Pengemasan, Bubuk kopi.
2. Berdasarkan hasil dari evaluasi pemenuhan aspek persyaratan CPPB adalah jumlah persyaratan keseluruhan 149. Persyaratan yang telah dipenuhi atau sesuai dengan standart CPPB adalah sebanyak 109, dan persyaratan yang belum dipenuhi adalah sebanyak 40, dengan persentase 73,15% terpenuhi dan 26,84% tidak terpenuhi. Hasil dari penilaian IRTP berdasarkan CPPB menunjukkan Belibis Coffee berada pada level 4 yang berarti bahwa IRTP perlu dilakukan audit internal dengan frekuensi setiap hari
3. Rekomendasi perbaikan yang dapat dilakukan Belibis Coffee untuk memenuhi persyaratan CPPB yaitu melengkapi fasilitas IRT, membuat jadwal kegiatan pembersihan, mengikuti penyuluhan keamanan pangan untuk karyawan,

UCAPAN TERIMA KASIH

Saya ucapkan terima kasih kepada Allah SWT atas segala karunianya sehingga saya dapat menyelesaikan sampai pada tahap ini dengan hikmat. Saya ucapkan terima kasih kepada dosen pembimbing skripsi yang telah membimbing saya dalam pelaksanaan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Wahyuni, N. 2014. GAP ANALYSIS. Quality Measurment Officer, Binus University.
- Hermanu. 2014 studi Implementasi Izin Edar Produk pangan industri rumah tangga (PIRT) Dalam mewujudkan keamanan pangan yang optimal di Kota Semarang. Hukum dan dinamika masyarakat. 11 (2) : 149-162.

- Luckyta, D. T. dan Pratiwi, S. G. 2012. Evaluasi dan Perancangan SMK3 dalam Rangka Perbaikan Safety Behaviour Pekerja. *Jurnal Teknik ITS*. Vol.1, No.1, Hal. A.510-514. Surabaya: ITS.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Perka BPOM 2012 HK.03.1.23.04.12.2206. Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk UMKM (CPPB-IRT). Jakarta
- Ningsih R 2014. Penyuluhan hygiene sanitasi makanan dan minuman, serta kualitas makanan yang dijajakan pedagang di lingkungan SDN kota Samarinda. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1) :65